

DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, Anwar. 2010. *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta : Salemba Medika.
- Aisyah, N, Lathifah. 2012. *Kandungan Betakaroten, Protein, Kalsium, dan Uji Kesukaan Cracers dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning dan Ikan Teri Nasi untuk Anak KEP dan KVA*. Semarang : Universitas Diponegoro. Jurnal.
- Ajisaka. 2012. *Teh Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya : Stomata.
- Almatsier, Sunita. 2001. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amiruddin, Chaerah. 2013. *Pembuatan Tepung Wortel (*Daucus carotta L*) dengan Variasi Suhu Pengering*. Makassar : Universitas Hasanuddin. Jurnal .
- Arifin, Zainul. *Kajian Proses Pembuatan Serbuk Kulit Lemon Sebagai Flavor Teh Celup*. Bogor : IPB. Jurnal.
- Astawan, made. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Solo: Tiga Serangkai.
- Barasi, E Mary. 2007. *At a Glance Ilmu Gizi*. Jakarta : Erlangga.
- Cahyana, Destika. 2010. *Liuk Naga di Tanah Air*. Jakarta : PT. Trubus Swadaya.
- Dewi, Desyinta. 2012. *Khasiat dan Manfaat Tomat*. Surabaya : Stomata.
- Dianita, Sri dkk. 2010. *Uji Aktivitas Antibakteri Infusa Daun Sirsak Secara in Vitro terhadap Staphylococcus aureus ATCC 25923 dan Escherichia coli ATCC 35218 serta Profil Kromatologi Lapis Tipisnya*. Yogyakarta : Universitas Ahmad Dahlan. Jurnal.
- Ghani, A Mohammad. 2002. *Dasar-Dasar Budi daya Teh*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Graims, Nicola. 2006. *Brain Food For Kids*. Jakarta : Erlangga.
- Handayani, Tuty. 2013. *Apotek Hidup*. Jakarta : Padi

- Harris, S. Robert, dkk. 1989. *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung : ITB.
- Muchtadi, Deddy. 2013. *Pangan dan Kesehatan Jantung*. Bandung : Alfabeta.
- Muktiani. 2013. *Khasiat dan Cara Olah Sirsak*. Yogyakarta : Pustaka Baru.
- Mun'im, Abdul, dkk. 2008. *Pembuatan Teh Herbal Campuran Kelopak Bunga Rosella dan Herba Seledri*. Depok : UI. Jurnal.
- Onny, Untung. 2003. *Dari Gurun Pasir Melanglang Buana*. Jakarta : PT Trubus Swadaya.
- Onny, Untung. 2003. *Hasilkan Buah Naga Kualitas Prima*. Jakarta : PT Trubus Swadaya.
- Palupi, NS, dkk. *Pengaruh Pengolahan terhadap Nilai Gizi Pangan*. Bogor : IPB.
- Perretta, Lorraine. 2004. *Makanan Untuk Otak*. Jakarta : PT Gelora Aksa Pratama.
- Prawirokusumo, Soeharto. 1994. *Ilmu Gizi Komparatif*. Yogyakarta : BPFE.
- Purwatresna, Eka. 2012. *Aktifitas Antidiabetes Ekstrak Air dan Ethanol Daun Sirsak Secara In Vitro melalui inhibisi Enzim α -Glukosidase*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Rohman, Abdul. 2012. *Analisis Komponen Makanan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Saati, Anis, Elfi. 2002. *Identifikasi Uji Kualitas Pigmen Kulit Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) Pada Beberapa Umur Simpan dengan Perbedaan Jenis Pelarut*. Jurnal.
- Saneto, Budi. 2012. *Karakterisasi Kulit Buah Naga Merah*. Malang : Universitas Widyagama. Jurnal.
- Sunardi, Yohanes. 2013. *Sehat Tanpa Repot*. Yogyakarta: Rapha Publishing.
- Syarief, Evi, dkk. 2003. *Naga Merah Mengukir Pasar*. Jakarta : PT Trubus Swadaya.
- Tjitrosoepomo, Gembong. 1997. *Morfologi Tumbuhan*. Yogyakarta. Universitas Gajah Mada.

- Wahyuni, Rekna. 2011. *Pemanfaatan kulit buah naga super merah (Hylocereus costaricensis) Sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami Pada Pembuatan Jelly*. Pasuruan : Universitas Yudharta Pasuruan. Jurnal
- Warisno, 2008. *Teknologi Pengolahan Dan Pengawetan Pangan Secara Sederhana*. Yogyakarta : Yayasan Pustaka Utama.
- Wiguna, Imam. 2010. *Cetak Naga Bongsor edisi 491*. Jakarta : PT Trubus Swadaya.